

VĚDEĀSKĀ• GULĀ•Ā

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚdeĀský telecí guláš je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀjších, nejjemnĀjších jĀdel, které znám. MoĀĀ na první pohled trochu vypadá jako guláš, uĀĀ pĀmi prvním ochutnání ale pochopíte, ĀĀ tu jde o úplnĀ jinou ligu. Extraligu. MoĀĀná Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀĀné, ĀĀ má jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀasnĀ bydleli ve V. Vzpomínám na ty Āasy jako prababiĀka na monarchii a s ůctou sklĀním hlavu ke všemu, co se mĀĀ chlubit duchem císaĀskĀho majestĀtu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀli StĀĀbrnou komoru, tedy císaĀskou sbírku stolního porcelĀnu, pĀĀborĀ a vĀz, vybavení dvorní kuchynĀ a cukrárny, mĀli byste to pĀmi nejbliĀší nĀvštĀvĀ VĀdnĀ napravit. Jinak s nikdy nedozvíte, Āemu se opravdu ĀĀkĀ stolovat jako pĀn. To nevjĀtší kouzlo vĚdeĀskĀho guláše ovšem nespoĀívá ani v pouĀĀitĀm mase, ani v mĀstĀ, pĀvodu, nĀbrĀĀ ve zpĀsobu zahuštĀní. JednĀ se totiž guláš bez mouky a to v dnešnĀ zdravĀ dobĀ znĀ skoro jako bezlepkovĀ zaklĀnadlo.

VĚdeĀský guláš ve zkratce

ZahušĀovĀní moukou je nĀco jako dietnĀ-kuchaĀskĀ strĀšĀk, a i kdyĀ se vĀs ho snaĀím zbavit, pĀĀ jako samozvanĀ krotitelka kuchaĀskĀch duchĀ zneškodnit, pĀĀce jenom je fajn si obĀas oddechnout ůlevou, kdyĀ v nĀkterĀm z klasickĀch jĀdel zahuštĀní moukou vĀbec nepotĀebujete. ProstĀ jako kdyĀ pomalu otvĀrĀte dveĀĀ koupelny, ĀekĀte bubĀka ve vanĀ, ale všude je klid a strĀšenĀ se tentokrĀt nekonĀ. Na zahuštĀnĀ se u vĚdeĀskĀho guláše vyuĀívĀ velkĀ mnoĀství cibule, ve které se maso celou dobu dusĀ. Bere se jí zhruba tolik, jako masa. JejĀm rozmixovĀnĀm vznikne gulášovĀ omĀĀka, která mĀ pĀĀesnĀ tu sprĀvnou hustotu. JenomĀe aby mĀĀla šĀva i tu sprĀvnou chuĀ a barvu, musĀte si nejprve guláš u plotny „vystĀt“ – takovĀmu mnoĀství cibule, jakĀ budete potĀebovat, to trochu trvĀ, neĀ zĀskĀ sprĀvnou hnĀdou barvu do zĀkladu, a nesmĀte u toho pĀĀĀet tukem, jinak se vĀm cibule snadno pĀĀipĀlĀ. NavĀc musĀte kvĀli chuti opĀct do zlatavĀ barvy i maso. Po ůvodnĀm mĀchĀnĀ a opĀkĀnĀ a mĀchĀnĀ a opĀkĀnĀ to uĀĀ jde skoro samo jako u vĀtšiny gulášĀ. Podlijete, pĀĀikryjete a nechĀte dlouho a jemnĀ pobublĀvat. NemusĀte se tedy obĀvat, ĀĀe vĀs chci sedĀĀit do ůmoru; ĀtenĀĀ si ĀlovĀk v dnešnĀ dobĀ musĀ povaĀovat, bydlel nĀkde na samotĀ u lesa. Maso na vĚdeĀský guláš

JelikoĀ mĀ vĚdeĀský guláš v nĀzvu guláš, asi je vĀm hned na první dobrou jasné, ĀĀe se maso bude dusit (domĀkka). Nebude se ani vaĀĀit, ani pĀct, ani smaĀĀit, ale docela obyĀejnĀ dusit pozvolna pod pokliĀkou. Proto jsou minutkovĀ masa ze hĀĀbetu (panenka, svĀkovĀ, roštĀnec, peĀenĀ) zcela nevhodnĀ, budete potĀebovat nĀco prorostlejšĀho a namĀhanĀjšĀho. Ovšem nikoli pĀĀĀĀho, prorostlĀho, protoĀĀe pak by guláš ztratil svou noblesu. Maso z hornĀ ĀĀsti pĀĀednĀ nohy, tedy ramĀnko neboli plec, je ideĀlnĀ volba. Skvost si vyrobĀte pĀmi pouĀĀitĀ mladĀho, ještĀ svĀtlĀho telecĀho masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀovĀ nebo podle postupu se tak jako tak doberete vĀbornĀho vĀsledku. Jen tomu pak neĀĀĀte telecĀ guláš, moc vĀs o to prosĀm. Jak vĚdeĀský guláš souvisĀ s pohĀdkou o Popelce

MoĀĀ se ptĀte, jak to udĀlat, aby se cibuli podaĀĀilo rozmixovat do šĀvy kvĀli zahuštĀnĀ a zĀroveĀ maso zĀstalo celĀ. Asi je tedy jasné, ĀĀe maso musĀte nejprve kousek po kousku vybrat. NejlĀp a nejrychleji toho docĀlĀte, kdyĀ mĀĀkĀ udušenĀ maso scedĀte pĀĀes cednĀk a tekutinu zachytĀte. Pak si zahrajete na Popelku a z cednĀku všechny kousky masa vyberete a odloĀĀte stranou. NejsnĀz se to dĀĀlĀ velkou kuchaĀskou pinzetou, ale ani vidliĀka není špatnĀ nĀstroj. Zbytek surovin, které se zachytily v cedĀku, tedy pĀĀedevšĀm cibuli, vraĀte ke scezenĀ šĀvĀ z dušenĀ a teprve teĀ rozmixujte dohladka. Pak mĀĀete v klidu maso nasypat nazpĀtek do šĀvy. A to je celĀ kouzlo. Tak aĀ se vĀm nĀslednĀ u stolu dostane nejmĀnĀ krĀlovskĀho potlesku. SUROVINY:

800 g telecĀho ramĀnka (plece)
750 g cibule
4 ĀĀice oleje
100 ml suchĀho bĀlĀho vĀna
2 ĀĀice rajskĀho protlaku
3 ĀĀky kvalitnĀ sladkĀ mletĀ papriky
1 citron, ze kterĀho pouĀĀijete jen trochu kĀry
špetka ĀerstvĀ nĀstrouhanĀho muškatovĀho oĀĀĀku
sĀĀ
ĀerstvĀ mletĀ ĀernĀ pepĀĀ
1 kelĀmek zakysanĀ smetany
pĀr snĀtek tymiĀnu k ozdobi

POSTUP:

Maso odblĀte, zbavte velkĀch kusĀ povrchovĀho tuku a zbytek šlach. Pracujte s malĀm noĀĀkem, protoĀĀe

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvědomte si, že je pro ni pocta skončit svážitlivotní pěstíběh v tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte kam do prázvanu, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí někde vhodně pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl například od chlebové pečící narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přilíhající cibulový základ nestačí, přilíhající tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmažní barvu z červené na rezavou - tím se zároveň podstatně zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se kam téměř nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen aby se paprikový prášek rozmíchal a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhněte muškátovým ořechem a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Připadá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V prázahu dušené neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v prázahu dušené to uděláte, tím lépe se chuť spojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opět je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušené a rozmixujte dohladka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a čerstvě mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávdě k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové příchutě, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA